

АКТ №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ СОШ № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской.

28.04.2023 года

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МАОУ СОШ № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Корсунова Т.Ю. – заместитель директора по воспитательной работе

Белая Е.Н. – фельдшер школы

Деева Т.А. – педагог-психолог

Конутенко Е.Н., представитель родительского комитета 3 «Б» класса

Скрипка Т.Н., представитель родительского комитета 10 «А» класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской.

На момент проверки установлено:

Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации».

Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МАОУ СОШ № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов. Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

Вывод: в МАОУ СОШ № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Корсунова Т.Ю. – 

Белая Е.Н. – 

Деева Т.А. – 

Конутенко Е.Н. – 

Скрипка Т.Н. – 

ЧЕК-ЛИСТ проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 им. И. И. Гармаша ст. Старолеушковской

Адрес организации:

352054 Краснодарский край Павловский район ст. Старолеушковская ул. Комсомольская, 3

Дата и время заполнения:

28.04.2023 года

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Нерсисова Т.Ю. - и.о. директора
Деева Т.А. - психолог, Балаев Е.К. - фельдшер, Сиринкина Т.Н. - фельдшер

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4	Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5	Зал приема пищи чистый.	✓	
6	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9	Основное блюдо горячее	✓	
10	Наличие профессионального образования у поваров	✓	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

		ДА	НЕТ
1	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2	Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5	Продукты произведены в Краснодарском крае	✓	
6	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	
7	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Нерсисова Т.Ю.
Балаев Е.К.
Сиринкина Т.Н.
Деева Т.А.